# Document AN1 Appl. No. 10/055,430

⑲ 日本 園 特 許 庁 (JP)

① 特許出願公開

#### 平2-46285 ② 公 開 特 許 公 報(A)

@Int.Cl.5

識別配号

庁内整理番号

**63**公開 平成2年(1990)2月15日

C 12 N 9/04

Z 7823-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全4頁)

60発明の名称

植物由来2-オキソアルデヒドレダクターゼ

頭 昭63-196148 ②特

忽出 顧 昭63(1988)8月8日

特許法第30条第1項適用 昭和63年3月15日、財団法人日本農芸化学会発行の「日本農芸化学会誌62 巻3号」において発表

個発 明 者 加藤 博 通 東京都中野区上鷺宮2-21-3

瀬 何一発明

文 孝

東京都杉並区松庵3-26-36

西村 @発 明 者

敏 英

埼玉県蕨市南町1-9-15 北田コーポ101 東京都文京区後楽1-5-3 日中友好会館163室

群 ⑫発 明 梁 者

東京都東村山市栄町 1-21-3

財団法人糧食研究会 の出 頭 人 弁理士 平木 祐輔

外1名

# 明細書

1. 発明の名称

四代 理 人

植物由来2-オキソアルデヒドレダクターゼ

2. 特許請求の範囲

3-デオキシグルコソンを不活性化し、さらに メチルグリオキサールを不活性化する植物由来2 ーオキソアルデヒドレダクターゼ。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、蛋白質と糖によるメイラード反応、 所謂褐変反応の中間生成物である3ーデオキシグ ルコソンを代謝し、さらには細胞代謝物でありな がら強い細胞毒性を示すとされているメチルグリ オキサールを不活性化する植物由来の2-オキソ アルデヒドレグクターゼに関するものである。

褐変化蛋白質は、プロテアーゼ作用を受けにく く、消化吸収率が低下しており栄養価が劣る。ま た、生体内のヘモグロピン、クリスタリン、コラ ーゲンなどの蛋白質もメイラード反応により重合、 不溶化、蟹光発生、着色するところから、老化、

成人病発症との関連が推論されている。

一方、メチルグリオキサールは、蛋白質、RN A、DNAの合成阻害及びDNAの修飾も行なう 他、変異原性のあることも知られており、細胞増 殖にとってこのメチルグリオキサールの存在は極 めて不利である。

**本発明の植物由来2ーオキソアルデヒドレダク** ターゼは、反応性に富むこれらの2ーオキソアル デヒドを不活性化し、食品及び生体内褐変反応進 行の抑制、細胞毒性作用の排除に役立つ新規な酵 妻である。

〔従来の技術〕

蛋白質と糖によるメイラード反応、所謂褐変反 応は、蛋白質のNー末端アミノ基およびリジン残 基のモーアミノ基が、シッフ塩基を経てアマドリ 転位を起こした型に修飾された後、これが分解し て2ーオキソアルデヒド、特に3ーデオキシグル コソンを生成し、これが二次的にリジン、アルギ ニン、トリプトファン残基と反応して架橋を形成 し、重合、螢光発生、褐変を引き起こす一連の反 応である。

食品においては、メイラード反応により、必須 アミノ酸であるリジン、トリプトファンが損失す るだけでなく、重合することによりプロテアーゼ 作用を受けにくくなり消化吸収率が低下する。

このメイラード反応の重要な中間体である3 -デオキングルコソンを代謝する酵素として、3 - デオキシグルコソンと同じく分子内にカルボニル 基とアルデヒド基を有し、反応性に富む細胞増殖 阻害物質であるメチルグリオキサールを代謝する 2 - オキソアルデヒドデヒドロゲナーゼとメチル グリオキサールレダクターゼが既に知られている

メチルグリオキサールの分解に関与している酵素に数種あり(蛋白質 核酸 酵素 31(11)1010~1021)、補酵素グルタチオンからなるグリオキサラーゼにより乳酸に転換する経路、メチルグリオキサール還元酵素により、ラクトアルギドサール環元酸に転換する経路とピルピン酸に転換する経路とピルピン酸で転換は、外側の微生物及び動物の間、心臓、肝臓、脾臓、腎臓などのいてはも見出されている。といてはも見出されている。メチルグルオキサールに反応して、アセトールに振する酵素はまだ報告されていない。

(発明が解決しようとする課題)

上述したように、3ーデオキシグルコソンは、

メイラード反応における主要な中間体であり、またメチルグリオキサールは、細胞増殖阻害物質として知られている。

本発明は、これら2ーオキソアルデヒドに作用して、アルデヒド基を還元し、これら2ーオキソアルデヒドを不活性化するこれまで全く報告されていない新規な酵素である植物由来2ーオキソアルデヒドレグクターゼを提供するという課題を解決したものである。

### (課題を解決するための手段)

本発明者らは、これまでに検索されたことのない2ーオキソアルデヒドを不活性化する植物由来の2ーオキソアルデヒドレダクターゼを求めて鋭 窓研究を進めた結果、新鮮な食用植物に緩衝液を加え障砕して得た粗抽出物中に目的する2ーオキソアルデヒドレグクターゼである。

上記3-デオキシグルコソンは蛋白質ー糖系メイラード反応に於ける主要な中間体であり、またメチルグリオキサールは細胞の代謝及び増殖に関与する化合物である。

以下本発明について詳細に説明する.

この粗抽出物を、硫安飽和、透析、カラム処理、 例えばDEAE-セルロース、セファデックス (Sephadex) C-100、ヒドロキシルアパタイト(Hydroxylapatite)などのカラム処理などを適当に組合わせて処理することにより、SDSーポリアクリルアミドゲル電気泳動(PAGE)で単一なパンドを示す精製酵素を得ることができる。

本発明醇素の理化学的性質を示すと次のとおり である。

#### ① 作用

3 ーデオキングルコソン、メチルグリオキサー ルなどの 2 ーオキソアルデヒドに作用してアルデ ヒド基を還元する。

#### ② 基督特異性

3 ーデオキシグルコソン、メチルグリオキサール、フエニルグリオキサールなどの2 ーオキソアルデヒドの他、グリセルアルデヒドなどのアルデヒドにも活性を示すが、ジアセチル、ジヒドロキシアセトンなどのケトンには活性を示さない。

- ③ 至適pH及び安定pH 至適pH 7~7.5安定pH 6~8
- ④ 阻害、活性化及び安定化

オキングルコソン及び0.3 mM NADPHと共 に30 C でインキュベートし、 340 nmにおける O. D.を測定する。

本発明酵素による還元生成物について分析した 結果、メチルグリオキサールからアセトール(Acetol)が、3ーデオキシグルコソンからは3ーデオ キシフラクトース (3ーdeoxyfructose)が生成し た。2ーオキソアルデヒドに作用して、アルデヒ ド基を還元する酵素はこれまで報告されていない ので、本発明酵素は新規な酵素と認められる。 (発明の効果)

本発明の酵素は、蛋白質と糖によるメイラード 反応、所謂褐変反応の中間生成物である3ーデオ キシグルコソン、細胞増殖阻害物質として知られ ているメチルグリオキサールなどの2ーオキソア ルデヒドに作用してこれら2ーオキソアルデヒド を不活性化し、食品及び生体内褐変反応進行の抑 制、細胞毒性作用の排除に役立つので、非常に有 用な酵素である。

〔寒施例〕

0.1 mHのPCMB (p-クロロマーキュリー-ベンゾイックアシド) で完全に阻害される。

SH還元剤により安定化される。

補酵素としてNADPHのみを要求する。

#### ⑤ 分子量

ゲル濾過法で67K、SDS-ポリアクリルアミド電気泳動で35K。

#### ⑧ 精製方法

確安飽和、透析、カラム処理、例えばDEAE ーセルロース、セファデックスG-100、ヒドロキ シルアパタイトなどのカラム処理を適当に組合わ せて精製する。精製の具体例は後記実施例2に記 載のとおりである。

- ⑦ 作用適温 30℃
- ® pH、温度などによる失活の条件
  pH5~9で10分間安定,
  pH3では5分、pH10では10分間で失活する。
  (比較的不安定である)
- ⑨ 力価の測定方法100mM燐酸級街液(pH7.4)中で4mMの3ーデ

以下に本発明の実施例を示す。

## 実施例1 .

下記第1表に記載の植物の葉(7種) および花(2種) のそれぞれ75gに2倍量の10mMβーメルカプトエタノール(MCE)を含む20mM燐酸緩衝液(pH7.2)を加え、3分位ホモゲナイズした後、12,000 Cで遠心分離して上澄液を得、これを上記と同じ緩衝液で透析して(透析内液又は外液)粗酵素抽出物(CE)を得た。

このCEの3ーデオキシグルコソン(3-GD)とメチルグリオキサール(MG)に対する代謝活性を、摘酵素NADPH、NADH、NADP、NAD存在下、100mM 燐酸緩衝液(pH7.4)中で、CEを各基質に30℃で作用させた時の補酵素の変化量を5~10分間 340nmにおける吸光度の変化で測定した結果を第1表に示す。なお表中の数値は植物組織1g当りに存在する酵素の活性量を示す。

(本頁以下余白)

# 特閒平2-46285(4)

第 1 表 MGまたは3-DGを基質とした時の各種植物の 2-オキソアルデヒドレダクターゼ活性\*

|        | NADH 依存性<br>レダクターゼ(pH7.4)<br>MG 3-DG |    | NADPH依存性<br>レタクターモ(pH7.4)<br>MG 3-DG |     |
|--------|--------------------------------------|----|--------------------------------------|-----|
| 芸      |                                      |    |                                      |     |
| カブ     | 7                                    | 31 | 34                                   | 58  |
| セリ     | 9                                    | 35 | 27                                   | 57  |
| レタス    | 9                                    | 21 | 20                                   | 36  |
| ミツバ    | 7                                    | 28 | 35                                   | 56  |
| チンゲンサイ | 14                                   | 32 | 42                                   | 58  |
| ネギ     | 14                                   | 30 | 54                                   | 60  |
| ホウレンソウ | 26                                   | 35 | 73                                   | 82  |
| シュンギク  | 7                                    | 32 | 36                                   | 59  |
| ニラ     | 29                                   | 31 | 93                                   | 86  |
| パセリ    | 17                                   | 10 | 135                                  | 174 |
| 正      |                                      |    |                                      |     |
| プロッコリー | 20                                   | 26 | 76                                   | 63  |
| 食用菊    | 14                                   | 21 | 24                                   | 41  |

\* nmol/min/g tissue

カリウムの濃度傾斜法により酵素を溶出した。このようにしてSDSーポリアクリルアミドケル電気泳動(PAGE)で単一なバンドを示す精製された本発明酵素0.5 mgを得た。

この酵素を10mM燐酸緩衝液(pH7.4)中で15mMの下記第2要に記載の基質及び0.3mM·NADPHと共に30℃でインキュベートしたとき、3ーデオキシグルコソンの活性値を100%とした場合の各基質の相対的活性値を示すと、第2表のとおりである。

(本頁以下余白)

第1表から全てのCEにおいて、3-GD、MG に対するNADPH又はNADH依存性のレグク クーゼ活性が認められる。

しかしいずれの植物のCBも、3-G D、M G に対して、N A D P、又はN A D 依存性の、これまで肝臓で報告されている2ーオキソアルデヒド脱水素酵素活性は全く認められなかった。

### 実施例2

第 2 表

| 基質                | 相対的<br>活性値 | 基質           | 相 対 的<br>活 性 値 |
|-------------------|------------|--------------|----------------|
| 3~デオキシグルコソン       | 100 %      | ジアセチル        | 0 X            |
| フエニルグリオキサール       | 98.1       | グヒドロキシアセトン   | 0              |
| メチルグリオキサール        | 40.8       | <b>アセトール</b> | 0              |
| DL-ダリセルアルデヒド      | 39.7       | フラクトース       | 0              |
| グリオキサール           | 19.4       | グルコース        | 0              |
| グルターホアルジヒド        | 17.9       | グルコノラクトン     | 0              |
| 2,3-3>4>54>       | 12.1       | D-グルコノラクトン   | 0              |
| 7 <b>t}7#</b> 5tF | 0.35       |              |                |

出願人 財団法人 糧食研究会 代理人 弁理士 平 木 祐 輔 同 弁理士 石 井 貞 次